

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyantoro,A.R., Anam, Choiroel., Kawiji., Minardi,S., Purnomo, Didik., ...
Widiatmoko, Clyсна. 2019. Pengembangan Produk Cokelat *Couverture*
dengan Penambahan Pangan Fungsional di Desa Randualas Kecamatan
Kare Kabupaten Madiun. *Prima journal of Community Empowering and
Services*. 3(2). 50-55
- Fahroji. 2011. Penanganan Pascapanen Kakao yang Baik (Good Handling
Practices). Riau.
- Jassin, E. dan Y. Isma. 2014. Efektifitas Kinerja Mesin Ball Mill Pada Formula
Cokelat Berdasarkan Perbandingan Suhu dan RPM (Rotation Per
Minute). *Jurnal Galung Tropika*, 3 (20 Mei 2014, Halaman 116-126.
- Nathania, Annisa Nidya.2016.Pengaruh Perbandingan Lemak Kakao dengan
Santan dan Kosentrasi Lesitin Terhadap Karakteristik Dark
Chocolate.Universitas Pasundan.Bandung.
- Prana,Cahya.2016.LaporanCoklat.[https://id.scribd.com/doc/309731229/Lapora
n-Coklat-Cahya-Prana](https://id.scribd.com/doc/309731229/Laporan-Coklat-Cahya-Prana) (diakses tanggal 19 April 2016).
- Rohmawati, Yuyun.2016.Teknologi Pengeringan Biji Kakao (*Theobroma
cacao. L*) pada Pusat Penelitian Kopi dan kakao Indonesia
(PPKKI).Universitas Brawijaya.Malang..
- Rosmini. 2014. Proses Pembuatan Coklat Praline dari Dark Coklat. Politeknik
Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan Pangkep Sulawesi Selatan.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. Syarat Mutu Kakao Bubuk. Badan
Nasional Standarisasi: Jakarta
- Vinti, Dwi., Julian R.T.2013.Makalah Ilmu Pangan Lanjut Coklat. Poltekkes
Kemenkes RI Padang Sumatera Barat.